

学科	部門	実施内容	実施場所	詳細	見学者 上限
(農業 生産科 園芸科 学芸科)	作物	①イネの収量・食味調査	作物実習室	研究しているイネの収量調査。今年収穫したコシヒカリとひとめぼれの食べ比べを行う。	なし
	野菜	②ネギの収穫後の調整	本校農場	ネギを事前に収穫したものを販売するまでの作業ドライ野菜の試食。	なし
	畜産	③牛のブラッシング・ 鶏卵パック詰め等	新鶴農場	ウシのブラシがけ 鶏卵の洗浄・選別・パック詰め。	なし
	果樹	④柿について	新鶴農場	柿の収穫・渋抜き・販売・調整等その時の状況により 各種織りまぜて行う。	なし
(環境 科学科 環境科)	森林	⑤漆の蠟絞りの研究	木工室前	学校で栽培している漆の樹木から採取した種から蠟を絞る。	なし
	環境	⑥桐材を使った木工製品作り	林産室	桐の端材を利活用し、木工製品を作る。	なし
(食品 加工科 食品工 学工科)	製造	⑦製菓製パンコース	食品加工実習棟	フィナンシェの製造実験	なし
	食品	⑧食品応用コース		ジャムの製造実験	なし
地域 創生科	草花	⑨ドライフラワー活用方法の 研究	地域創生学習棟	捨てられてしまう花「フラワーロス」の課題解決方法 としてドライフラワーを作成してその活用方法について 研究する。	なし
	野菜	⑩伝統野菜の学びについて		学習内容の説明	なし
	ソバ	⑪地域創生科でのソバの学び について		施設説明・動画でのそば食堂の説明	なし